

Lea auf der eat&STYLE in Hamburg

Moin moin Hamburg! Was bin ich happy, dass ich inmitten eines grandiosen Publikums gleich zwei vegane Koch-Workshops auf der diesjährigen [eat&STYLE](#) abhalten durfte. Es war das erste Mal überhaupt, dass ich auf dem eat&STYLE Food-Festival war, das 2016 in Düsseldorf, München, Hamburg und Stuttgart seine Tore für Foodies und Kochbegeisterte geöffnet hatte. Die eat&STYLE in Hamburg fand im "Schuppen 52" am ehemaligen Freihafengelände statt (Foto: FLEET FOOD Events) Und wer sich jetzt fragt, warum man bei der eat&STYLE von "Festival" spricht: Ich habe noch nie ein Food-Event erlebt, bei dem den Besuchern so viele Kurse, Workshops, Vorträge und vor allem Gelegenheiten zum "selbst Ausprobieren und Kochen" gegeben wird. Hier wird nicht nur flaniert, geguckt und gekostet - hier werden die Besucher selbst an Pfannen, Mixer und Töpfe gebeten. Wohin man auch schaut, wird gebrutzelt, gemixt, gebacken, gekocht und gekostet. Auf der eat&STYLE wird überall gekocht, gebrutzelt, gebacken und ausprobiert. Die eat&STYLE in Hamburg fand im Schuppen 52 statt, einem klassischen alten Kaischuppen, der ein uriges gemütliches Ambiente ausstrahlt. Zwar ist das Foodfestival keine vegetarische oder vegane Veranstaltung, aber mir hat extrem gut gefallen, dass es hier weniger um den Verkauf von Produkten geht. Vielmehr sind die Besucher dazu eingeladen aktiv mitzukochen und an einem der vielen Workshops teilzunehmen. Entsprechend beeindruckend war daher auch die große Showküche, auf der ich zwei vegane Workshops abgehalten habe. Die große Showküche auf der eat&STYLE (Foto: FLEET FOOD Events) Zusammen mit jeweils 25 Teilnehmern haben wir im ersten Workshop leckere "Kichererbsenpfannkuchen mit Guacamole und Tomatensalsa" und beim zweiten Workshop kurz darauf "Feel-Good-Pasta mit Feldsalat-Pesto & Granatapfelkernen" zubereitet. Nicht nur die Begeisterung der Besucher war ansteckend, mich hat es riesig gefreut, dass viele Workshopteilnehmer zuvor noch nicht vegan gekocht hatten, aber endlich mehr über pflanzenbasierte Ernährung lernen wollten, neugierig und total offen für veganes Kochen waren. Veganer Kochworkshop auf der eat&STYLE in Hamburg (Foto: FLEET FOOD EVENTS) Meine Workshop-Teilnehmer auf der eat&STYLE (Foto: FLEET FOOD Events) Leckeres veganes Pesto? Kein Problem und die Workshop-Teilnehmer waren begeistert dabei (Foto: FLEET FOOD Events) Die eat&STYLE bietet ihren Besuchern eine bunte Mischung aus Küchen-Neuheiten, Kochshows, regionalen und internationalen Spezialitäten sowie viele Infos und Produkte rund ums Thema Dekorieren und Gastlichkeit an. Tipps und Tricks gab es auch von meinem super-netten Kollegen Ronny Loll, der seit vielen Jahren Erfahrung in der Spitzengastronomie sowie als Eventkoch in ganz Europa hat. Ronny hat mir extrem geholfen, die Bühnenshows optimal vorzubereiten, so dass alles glatt lief und die Workshops perfekt abliefen. Danke Ronny! Spitzenkoch, Fooddesigner und Event-Koch Ronny Loll in Aktion (Foto: FLEET FOOD Events) Auf rund 6.000 qm Aktionsfläche liefen in Hamburg drei Tage lang Öfen und Töpfe heiß. Auch Steffen Prase war am Start. Der Showkoch, Reggae-Fan und Kochbuchautor begeisterte die Workshop-Teilnehmer mit vegetarischen Rezepten voller Jamaica-Flair! Steffen Prase, Reggae-Fan und Kochbuchautor, rockte die Showküche vegetarisch mit Jamaica-Feeling! (Foto: FLEET FOOD Events) So kamen auf der eat&STYLE alle auf Ihre Kosten - ob Freunde der pflanzenbasierten Küche, Mischkost-Begeisterte oder Weinliebhaber. Atmosphäre und Aktionen waren Klasse und im kommenden Jahr bin ich in Düsseldorf wieder mit dabei! Juhuu! Auf der eat&STYLE konnte ich in zwei Workshops vegane Küchentricks & -tipps

verraten (Foto: FLEED FOOD Events) Mehr Informationen über die eat&STYLE erfahrt
Ihr auf der [Webseite zum FoodFestival](#). Ahoi & bis bald, Eure Lea